Traubenmost

defrutum

defrutum (lat.)

Kategorie

Fertigprodukte, Würzmittel

Beschreibung

Defrutum war in der altrömischen Küche ein Mittel zum Würzen und ein Süßmittel. Es handelt sich hierbei um eingekochten, unvergorenen Traubenmost.
Das Defrutum wurde durch einen langen Kochprozess gewonnen: Der Traubensaft oder Most wurde in große Kessel gegeben und nach dem Kochen und Verdampfen der Flüssigkeit nach und nach konzentriert. Das Defrutum war fertig, wenn die Flüssigkeitsmenge etwa die Hälfte des ursprünglichen Niveaus erreichte und die Zuckerkonzentration ein ausreichendes Niveau erreichte.
Manchmal wurde ein zweites Kochen durchgeführt, was zu einer weiteren Verengung des Defrutums führte, wodurch eine zähflüssige und sehr süße Mischung namens Sapa entstand (auch heute noch ist es in einigen Regionen möglich, Desserts auf der Basis von Sapa, d. h. gekochtem und konzentriertem Most, zu essen).

Herkunft

Defrutum wurde im gesamten römischen Reich hergestellt und verwendet.

Aroma

Defrutum hat ein Aroma von süßem Traubensirup.

Verwendung

Die wichtigste kulinarische Verwendung von Defrutum war das Süßen von Wein. Es wurde bei der Zubereitung von Fleischgerichten sowohl einzeln (wodurch dem Essen ein leicht süß-saurer Geschmack verliehen wurde) als auch in Verbindung mit anderen Gewürzen verwendet: Oft wurde es in unterschiedlichen Anteilen mit Garum gemischt, wodurch die beliebte Oenogarum-Sauce entstand. Aufgrund des hohen Zuckergehalts wurde es zur Herstellung von Marmeladen und Konfitüren auf der Basis von Quitten und Melonen verwendet (die oft einzelnen Soldaten der römischen Legionen als zusätzliche Energiequelle verabreicht wurden).
Als Würzmittel wurde defrutum zusammen mit anderen Gewürzen oder Würzsaucen (z.B. liquamen) gerne dazu benutzt, um eine aromatische Würzmischung herzustellen. Je nach Grad des Einkochens werden auch unterschiedliche Bezeichnung verwendet.
Defrutum wurde vermutlich auf zwei Drittel des ursprünglichen Volumens eingekocht, caroenum auf die Hälfte, und sapa auf ein Drittel eingekocht.
Es gibt viele sekundäre Verwendungszwecke: Einige römische Frauen stellten Defrutum zu einer Art kosmetischer Maske für das Gesicht her, indem sie ein paar Tropfen Pflanzenessenzen, Blütenblätter oder Früchte hinzufügten. Einige Züchter, insbesondere Geflügelzüchter, fügten der täglichen Ernährung ihrer Tiere kleine Mengen Defrutum hinzu, um den Geschmack ihres Fleisches zu verbessern.

Einkauf / Aufbewahrung

Defrutum ist heute nicht mehr im Handel erhältlich, ggf. kann Traubensaft auf die gewünschte Stärke eingekocht werden.

Ersatz

Als Ersatz für defrutum eignet sich Traubensaft, für caroenum auch Portwein.

Gesundheit

In der Antike konnte Defrutum eine gefährliche Bleivergiftung verursachen, die sich in Delirium, Verwirrtheit und anderen psychischen und physischen Problemen äußern konnte. Zu dieser Zeit

© 2026 coquina.de

waren die Gefahren dieses Materials nicht bekannt und es wurde oft vorgezogen, es in Bleidosen zu kochen. Es wird angenommen, dass es eine der Ursachen für den Wahnsinn des römischen Kaisers Caligula und seiner anderen Amtskollegen war, da sie oft Alkoholiker waren und ihren Wein mit dieser Soße vermischten.

Geschichte

Zahlreiche Fragmente sind überliefert. Bei den meisten davon handelt es sich um Auszüge aus einfachen Notizbüchern, Rezeptbüchern wie De re coquinaria (Die Kochkunst) von Marcus Gavius Apicius oder um Berichte über häusliche Aktivitäten. Cato der Zensor diskutiert beispielsweise die ideale Zuckerkonzentration im Defrutum, er spricht sich für die Verwendung von nichtmetallischen Kesseln aus, da das Defrutum in letzteren seinen Geschmack verändert und dazu neigt, einen metallischen Nachgeschmack anzunehmen.

© 2026 coquina.de